

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
**Formularz podsumowania konsultacji z zainteresowanymi
środowiskami**

przeprowadzonych na podstawie art. 19 ust. 1 ustawy o ZSK

Nazwa kwalifikacji	Farmerskie wyrobienie serów i innych produktów z mleka – Serowar farmerski
Nazwa podmiotu, który złożył wniosek	Fundacja wspieranie serowarstwa farmerskiego – Na serio
Czas trwania konsultacji	13.04-15.05.2021 r.
Liczba podmiotów, które wzięły udział w konsultacjach	12
Liczba głosów aprobujących wniosek	11
Liczba głosów negujących wniosek	0
Liczba głosów niejednoznacznych	1

Zestawienie uwag do wybranych pól wniosku

Lp.	Wybrane pole wniosku	Liczba uwag	Autorzy uwag
1.	Nazwa kwalifikacji Skrót nazwy	5	Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego-PIB Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy Mabea Sp. z o.o. „Wańczykówka” Lucyna Wańczyk
2.	Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji	5	Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego-PIB Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy Mabea Sp. z o.o. „Wańczykówka” Lucyna Wańczyk
3.	Wymagane kwalifikacje poprzedzające	4	Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego-PIB Mleczarnia „Roguska Struga” Agroviss „Wańczykówka” Lucyna Wańczyk
4.	W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji	3	Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego-PIB „Wańczykówka” Lucyna Wańczyk
5.	Zapotrzebowanie na kwalifikację	8	Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego-PIB Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy „Wańczykówka” Lucyna Wańczyk Departament Hodowli Zwierząt MRiRW

6.	Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się	4	Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W Dąbrowskiego-PIB Wańczykówka” Lucyna Wańczyk Departament Systemów Jakości MRiRW
7.	Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji	4	Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W Dąbrowskiego-PIB Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy Wańczykówka” Lucyna Wańczyk
8.	Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację	11	Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego-PIB Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Mabea Sp. z o.o. Wańczykówka” Lucyna Wańczyk Stowarzyszenie Serowarów Rzemieślniczych Departament Hodowli Zwierząt MRiRW
9.	Opis efektów uczenia się, obejmujący syntetyczną charakterystykę efektów uczenia się, zestawy efektów uczenia się, poszczególne efekty uczenia się w zestawach wraz z kryteriami weryfikacji ich osiągnięcia	20	Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego-PIB Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Mabea Sp. z o.o. Wańczykówka” Lucyna Wańczyk Stowarzyszenie Serowarów Rzemieślniczych Departament Hodowli Zwierząt MRiRW

Odniesienie się do zgłoszonych uwag

Odniesienie się do zgłoszonych uwag może obejmować następujące kwestie: charakter zgłaszanych uwag, wskazanie pól wniosku, do których podmioty zgłosiły najwięcej uwag, zacytowanie najważniejszych fragmentów, uwag, komentarzy oraz propozycji.

Przykład:

Podmioty biorące udział w konsultacjach potwierdziły potrzebę włączenia kwalifikacji do ZSK, zanegowały jednak kompletność opisu efektów uczenia się. W ich opinii efekty uczenia się ujęte we wniosku nie są wystarczającą podstawą do podejmowania wskazanych zadań. Najbardziej rozbudowana argumentacja była przedstawiona przez: ...

W związku z tym proponuje się dalszą pracę nad kwalifikacją przy współpracy z podmiotem wnioskującym oraz wyżej wskazanym autorem uwag.

Wszystkie podmioty, które uczestniczyły w konsultacjach środowiskowych wniosku potwierdziły zasadność włączenia kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Najwięcej uwag o charakterze merytorycznym i redakcyjnym zgłosiły następujące podmioty: Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego -PIB, Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy, a także Departament Hodowli Zwierząt MRiRW.

Wątpliwości wzbudził orientacyjny czas zdobycia kwalifikacji jaki oszacowano na 240 godz. Stwierdzono, że tak duży wymiar godzin może zniechęcić zainteresowanych do zdobycia kwalifikacji, jak również może spowodować wzrost kosztów, jakie musi ponieść każdy z uczestników realizujący pełen cykl kształcenia. Zwrócono uwagę, że w przedstawionym wniosku nie określono ceny zdobycia kwalifikacji. Podano jedynie koszt egzaminu końcowego. Zauważono, że cena cyklu kształcenia nie powinna przekraczać wartości studiów podyplomowych, tj. 5-6 tys. Złotych.

W kwalifikacji nie określono również udziału w ogólnej puli godzin zajęć praktycznych i warsztatowych. Mając na uwadze praktyczny wymiar kształcenia, takie doprecyzowanie wydaje się konieczne.

Zwrócono uwagę, że specjalizacja serowar farmerski dotyczy tylko wyrobu serów dojrzewających i niedojrzewających, w związku z czym wszystkie inne odniesienia do posiadania umiejętności wytwarzania innych produktów z mleka powinny zostać usunięte. Zauważono także, że w kwalifikacji brakuje podstawowych zagadnień związanych z techniką pracy hodowlanej, użytkowaniem mlecznym przeżuwaczy i pozyskiwaniem mleka w gospodarstwie rolnym. Specyfika serowarstwa farmerskiego/rzemieślniczego jest znacznie szersza niż typowego przetwórstwa mleka i bardzo często obejmuje etapy związane z chowem bydła, kóz, owiec w gospodarstwie rolnym, a także pozyskiwaniem mleka i kierowaniem go do przetwórstwa w tym samym gospodarstwie rolnym.

Stwierdzono również, że w kwalifikacji brakuje odnośników do typowych charakterystycznych technologii wybranych grup serów stanowiących główne kierunki ich produkcji. Natomiast wiele uwagi poświęcono na ogólne zagadnienia związane z przetwórstwem mleka na sery, bez omówienia sztywnych technologii ich produkcji. Uzasadnione byłoby zatem wprowadzenie określonych bloków tematycznych podczas, których uczestnicy mogli by szczegółowo zgłębić tajniki technologiczne i charakterystyczne etapy wytwarzania różnych gatunków serów np. twardych, pleśniowych, maziowych itd.

Odnosząc się do poszczególnych pól wniosku najwięcej uwag zgłoszono do pola pn. „Zapotrzebowanie na kwalifikację”, pola pn. „Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację” oraz do pola pn. „Opis efektów uczenia się (...)”.

W przypadku pola pn. „Zapotrzebowanie na kwalifikację” uwagi dotyczyły aktualizacji przedstawionych w treści danych oraz zmian redakcyjnych.

W przypadku walidacji i podmiotów prowadzących walidację główna uwaga dotyczyła wymagań dla pierwszego i drugiego członka komisji. Stwierdzono, że obecne zapisy są zbyt szczegółowe i zbyt określone, przez co eliminuje się wielu doświadczonych serowarów mających zdolność walidacji osób ubiegających się o kwalifikację. Zaproponowano bardziej ogólne zapisy, sprzyjające otwarciu na specjalistów i nie zawężające wymagań do pojedynczych osób z rynku serowarskiego. Ponadto zauważono, że ukończenie kursu

pedagogicznego jest pożądane przez osoby prowadzące szkolenia w zawodzie, a nie dokonujące walidacji. Zamiast tego zaproponowano wprowadzenie zapisu dot. posiadanego wykształcenia określonego wg PRK. W związku z rodzącym się dopiero serowarstwem w Polsce zaproponowano również usunięcie zapisu dot. konieczności bycia laureatem konkursu branżowego na rzecz potwierdzenia wyróżniającej się jakości uzyskiwanych wyrobów.

Odnosząc się do wymagań dla pierwszego członka komisji (przewodniczącego) zaproponowano następujące zapisy:

- wykształcenie min. średnie,
- 5-letnie doświadczenie w zakresie prowadzenia serowarni farmerskiej, wytwarzającej głównie sery podpuszczkowe dojrzewające,
- doświadczenie w wytwarzaniu co najmniej 5 gatunków serów,
- potwierdzenie wyróżniającej jakości uzyskiwanych wyrobów (zdobyte nagrody wyróżnienia, certyfikaty),
- aktywny udział w funkcjonowaniu środowiska serowarów rzemieślniczych/farmerskich/przyzagrodowych.

W przypadku drugiego członka komisji zaproponowano poniższe zapisy:

- posiada kwalifikację pełną poziomem VIII PRK z dorobkiem naukowym w obszarze produkcji mleka,
- min 3-letnie doświadczenie w zakresie prowadzenia zajęć/szkoleń z technologii mleczarstwa/serowarstwa,
- min. 3-letnie doświadczenie w zakresie prowadzenia szkoleń technologicznych w środowisku drobnych serowarów farmerskich,
- znajomość serowarstwa farmerskiego potwierdzona współpracą z tym środowiskiem.

Do pola wniosku „Opis efektów uczenia się (...)” zgłoszono zarówno uwagi merytoryczne jak i redakcyjne. Najistotniejsza uwaga dotyczyła przeredagowania syntetycznej charakterystyki efektów uczenia się poprzez uzupełnienie jej o poniższe informacje:

„osoba posiadająca kwalifikację serowara farmerskiego powinna samodzielnie przygotować produkcję, dobrać i ocenić surowiec oraz materiały pomocnicze. Posługiwać się wiedzą technologiczną, biochemiczną i mikrobiologiczną. Posiadać wiedzę z prawa żywnościowego, systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.”

Proponowany zakres uczenia się wymaga znajomości wiedzy podstawowej z zakresu chemii żywności, mikrobiologii, biochemii, technologii żywności oraz prawa z zakresu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Zwrócono również uwagę, że w kwalifikacji, przy opisie efektów uczenia się nie ujęto umiejętności praktycznych związanych z przygotowaniem, wdrożeniem i utrzymaniem w serowarni dokumentacji związanej z kształtowaniem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności tj. GMP/GHP i HACCP.

Zgodnie z obowiązującym w Polsce prawem żywnościowym tego typu obowiązki spoczywają na każdym producencie żywności, również tym, który wytwarza wyroby w warunkach farmerskich, rzemieślniczych. W przedmiotowej kwalifikacji założono jedynie, że uczestnik „omawia dokumenty dotyczące higieny produkcji” co nie daje pełnych umiejętności w zakresie prowadzonej działalności i zagwarantowania bezpieczeństwa zdrowotnego wytwarzanych wyrobów.

W związku ze zgłoszonymi uwagami wystąpiono do wnioskodawcy o odniesienie się do nich i ewentualną korektę wniosku.

Podpis osoby odpowiedzialnej za przygotowanie podsumowania	Katarzyna Kierzkowska
Data	15.06.2021 r.

Ryszard Bartosik
Sekretarz Stanu
/podpisano elektronicznie/

Załączniki:

1. Formularze uzyskane w trakcie przeprowadzanych konsultacji wniosku.